

## MC Conrad, renomado vocalista do jungle e drum'n'bass, falecido aos 52 anos

MC Conrad, um dos vocalistas que ajudou a ampliar e aprofundar o escopo do jungle e do drum'n'bass durante os anos 90 e além, faleceu aos 52 anos. A notícia foi confirmada pela sua agência Clinic Talent, que prestou uma homenagem ditando: "Uma das vozes mais reconhecíveis e amadas no D&B, deixa para trás um legado incomparável."

Não foi fornecida nenhuma causa de morte para o artista, nascido Conrad Thompson, que era aclamado pela sua destreza no microfone, habilidade de cantar e afinidade com a parte mais jazzista do espectro do género, incluindo colaborações com produtores como LTJ Bukem e PFM.

### Da musica hip-hop aos clubes de jungle e drum'n'bass

Thompson começou como um MC de hip-hop, mas, conforme ele mesmo contava, lutou até "a equipa do rave dos rostos sorridentes foram como, 'Hey, vêm connosco'. Então, tornamo-nos ravers." Desenvolveu o seu canto ao lado do high-tempo rapping, e tornou-se o entre tons ideal para o produtor britânico LTJ Bukem, que explorava como a fusão de jazz podia interagir com a música de baixo. Thompson tornou-se uma voz chave para o rótulo de Bukem Good Looking Records, e nas residências do clube Speed no Mars Bar de Londres, actuando ao lado de pessoas chave da cena como Fabio.

### Colaborações e sucesso internacional

Ele e Bukem colaboraram uma entrada na série Essential Mix da , e lançaram um álbum seminal 1998, Progression Sessions 1, que levou os dois a serem considerados um dos combos DJ-MC quintessenciais na música britânica dançante.

Thompson começou depois a fazer turnês internacionais e, mais tarde, desenvolveu o seu próprio artista de produção, Con\*Natural, assim como a sua própria gravadora, Resonance. Foi um campeão da distribuição digital e tornou-se um dos primeiros defensores do DJ podcasting 2013. Mais tarde, teve sucesso cena do drum'n'bass com produtores como Makoto e Total Science.

### Reações da cena drum'n'bass

A cena drum'n'bass prestou homenagem, com o DJ-produtor Peshay a chamar Thompson de "um MC verdadeiramente único dnb desde o primeiro dia!! Tinha o seu próprio som e estilo e era amado e respeitado todo o mundo". Steppa o descreveu como "um verdadeiro lendário, um dos caras boa praça, e foi longe demais", enquanto os promotores Drum'n'BassArena diziam: "Ele definiu o molde para gerações de MCs com o seu estilo distintivo e trouxe tantas almas a esta música."

Bacon fat has a unique, rounded, umami-rich flavor that works well in both sweet and savory dishes. Therefore, it is always a good idea to save any leftover bacon fat after cooking. Make sure to scrape the bottom of the pan to get all the flavorful, caramelized bacony bits. Bacon fat can make almost any dish more delicious and add an extra boost of flavor. Use it for sautéing potatoes, frying chicken or, if you want to elevate your dessert game, making today's bacon fat

salted caramel. I love it drizzled over popcorn or pancakes, but my favorite is to use it as a topping for vanilla ice cream. Also, you don't even need to use any salt because the fat alone gives the caramel a good, salty twang.

## Bacon Fat Salted Caramel

This alchemical, mood-enhancing, and furiously tasty recipe transforms those icky bits of gooey, caramelized bacon fat stuck to the bottom of the frying pan into a luxuriant and thought-provoking dessert. If you want to add further depth of flavor, use smoked bacon (smoked sea salt would also work).

Serves **2-4**

**2-3 tbsp bacon fat** (or a mix of bacon fat and butter)

**50g brown sugar**

**80ml double cream**

**1 tsp vanilla extract** (optional)

1. Melt the bacon fat in a wide pan on a medium heat.
2. Stir in the sugar, cream, and vanilla, if using.
3. Bring to a boil.
4. Cook, stirring occasionally, until the caramel starts to thicken.

Serve hot just as it is, poured over popcorn, pancakes, or ice cream. Alternatively, decant into a jar or container and leave to cool. Seal and store in the fridge for up to three weeks or the freezer for a few months. Bring back to room temperature before using; and if it crystallizes, simply bring to a boil.

---

### Informações do documento:

Autor: nsscr.ca

Assunto: real madrid camisa bwin

Palavras-chave: **real madrid camisa bwin - nsscr.ca**

Data de lançamento de: 2025-02-19